

BLANC DE GERISENA 2016



- Collita: **2016**
- Varietat: **Garnatxa Blanca**
- Graduació: **13% vol**
- Acidesa tartàrica: **5,3 g/l**
- Sucre residuals: **<1 g/l**
- Producció: **4.000 bot. de 75cl / 150 bot. de 150cl**
- Denominació d'Origen: **D.O. Empordà**

Elaboració:

Vi elaborat a partir de raïm veremat de forma manual en el seu moment òptim de maduració i estat sanitari, procedent de vinyes velles de més de 50 anys d'alta muntanya seleccionades pel seu potencial organolèptiques. Previ la fermentació del most, es realitza la maceració pel·licular del raïm a baixa temperatura durant unes hores per poder extreure els aromes primaris de fruita madura. Posteriorment, en el most es realitza una maceració sobre borres a baixa temperatura durant una setmana per extraure tot el potencial aromàtic. Finalment, es vinifica a temperatura controlada i una part del most finalitza la fermentació i posterior criança en bariques noves de roure francès durant 3 mesos.

Nota de tast:

Color groc, brillant i nítid. Aromes intensos de fruites blanques carnosos (préssec, albercoc,...), flor de taronger amb un toc balsàmic de fonoll i herbes de muntanya amb matisos de vainilla, toffee i torrats. En boca és ampli, untuós amb un post gust llarg i complex, molt equilibrat. Un vi pels amants dels blancs diferents però harmoniosos. Per trencar amb tots els estereotips i una mica transgressor. Ideal per maridar amb formatges, peixos i carns blanques. L'elecció perfecte per les grans ocasions, on cal gaudir sense preses d'una gran copa de vi.